

Zacinjeni bataci



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca batka
- 2 pileca karabotka
- 2 kašike gustina
- 1 kašikicaljute crvene mlevene paprike
- 1/2 kašikice karija
- 1 kašikameda
- 1 kašikicabelog luka u prahu
- po potrebi ulje
- po ukusu so
- po ukusu mleveni crni biber

Priprema

U dublji sud stavite gustin, beli luk u prahu, mlevenu crvenu papriku, i kari. Posolite, pobiberite i promešajte. Batake i karabatake premažite medom i oblepite gustinom sa zacинима.

Poređajte u vatrostalnu posudu, poprskajte uljem i dodajte 200 ml vode. Posudu prekrijte aluminijumskom folijom i stavite u rernu. Pecite 50 minuta na 200 stepeni, skinite foliju i vratite još malo u rernu. Kada bataci porumene, izvadite tepsiju iz rerne i servirajte batkove na tanjir, a zatim prelijte sosom iz posude.

Kao prilog servirajte pirinac sa mešavinom povrca koje ste na kratko probarili, a zatim propržili na malo ulja. Dekorirajte po želji.

Savet